блюда и консервы

Огурцы
Баклажаны
Капуста

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге представлены рецепты заготовок из огурцов, баклажанов и капусты. Показано время приготовления. Даны советы по приготовлению.

-
- Блюда и консервы. Огурцы. Баклажаны. Капуста
- Соленые огурцы с красной смородиной
- Огурцы с гроздьями рябины
- Огурцы маринованные
- Огурцы, засоленные по-чешски
- Ассорти овощное с огурцами в медовом соусе
- Огурцы с чесноком и сладким перцем
- Баклажаны с икрой
- Баклажаны с помидорами в масле
- Баклажаны в аджике
- Баклажаны печеные с перцем
- Баклажаны пикантные
- Баклажаны жареные
- Баклажаны на гриле
- Баклажаны с зеленью
- Баклажаны в томате
- Икра баклажанная
- Лечо из баклажанов
- Капуста со свеклой
- Капуста, квашенная с клюквой
- Капуста со сладким перцем
- Капуста, квашенная с яблоками
- Капуста по-корейски
- Капуста, квашенная кочанами со свеклой
- Салат капустный
- Ассорти с капустой
- Салат «Белоцерковский»
- Капуста по-петровски
- Капуста по-грузински
- Капустная смесь

Блюда и консервы. Огурцы. Баклажаны. Капуста

Соленые огурцы с красной смородиной

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН

СОСТАВ

2 кг огурцов
300 г красной смородины
25 г зелени укропа
25 г зелени петрушки
10 г листьев хрена
2 г вишневых листьев
1 г листьев черной смородины
30 г чеснока
0,2 г черного горького перца
0,2 г душистого перца
1,2 л воды

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 3 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы с плотной мякотью, плоды смородины, очищенные зубчики чеснока, зелень тщательно вымыть в холодной проточной воде. Огурцы замочить в холодной воде на 2 ч. Зубчики чеснока и зелень мелко нарезать.

2. Половину специй, зелени и чеснока положить на дно банки. Банку заполнить огурцами и смородиной, чередуя слои: слой огурцов, слой смородины и т. д. Сверху уложить оставшиеся специи.

3. В эмалированную кастрюлю налить 1,2 л воды, добавить соль и прокипятить 3–5 мин, остудить и профильтровать.

4. Банки с огурцами и красной смородиной залить остывшим рассолом, выдержать 5 дней при комнатной температуре, накрыв прокипяченными крышками. Крышки снять после окончания брожения и прокипятить. Удалить образовавшуюся плесень и при необходимости долить рассол.

5. Банки герметично закрыть крышками и поставить при 0 °С в прохладное место.

Огурцы с гроздьями рябины

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН

СОСТАВ

1 кг огурцов
220 г гроздьев черноплодной рябины
9 г вишневых листьев
1,2 г черного перца горошком
3 г красного острого перца
3 г лаврового листа
Для рассола:
400 мл воды отфильтрованной
30 мл уксуса яблочного
20 г сахара
20 г соли

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, положить в таз и залить холодной водой на 7 ч. Обрезать с двух сторон кончики. Гроздья рябины и вишневые листья промыть. В эмалированной кастрюле вскипятить воду и бланшировать в ней гроздья рябины 1 мин. Вынуть шумовкой и дать стечь воде.

2. Промыть банки с содой, прокипятить в течение 5 мин и поставить вверх дном. Крышки прокипятить и оставить в воде остывать.

3. В банки положить вишневые и лавровые листы, перец горошком и кусочек красного перца, гроздь рябины и между ягодами вертикальными рядами аккуратно – огурцы. Сверху положить еще одну небольшую рябиновую гроздь.

4. В кастрюле вскипятить воду, добавить соль и сахар, процедить, вновь довести до кипения, добавить яблочный уксус, перемешать и залить огурцы. Прикрыть крышкой и поставить на 5 мин стерилизоваться на слабом огне.

5. Банки закрутить, перевернуть вверх дном и оставить так до полного остывания.

Огурцы маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

СОСТАВ

1 кг мелких огурцов

4–5 зубчиков чеснока

1 стручок красного острого перца

Для заливки:

на 1 л воды – 50 мл столового уксуса

2 ст. л. соли

1 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение 1 мин, обдать холодной водой.

2. Чеснок нарезать кусочками. Перец нарезать полосками.

3. Огурцы уложить вертикально в сухие чистые банки. Добавить в каждую банку чеснок и красный перец.

4. Воду смешать с солью и сахаром, довести до кипения, процедить. Добавить уксус.

5. Огурцы залить горячим маринадом.

6. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

7. Пастеризовать при 90 °С.

8. Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить в таком положении до остывания, убрать на хранение.

Огурцы, засоленные по-чешски

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 МИН

СОСТАВ

1 кг огурцов
300 г моркови
2 луковицы
1 корень хрена
1–2 стебля укропа с семенами
Для заливки:
на 1 л воды – 1 ст. л. соли
2–3 ст. л. сахара
2–3 лавровых листа по 5 горошин черного и душистого перца
1/4 ч. л. лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, вымачивать в течение 2 ч в холодной воде.

2. Морковь нарезать кружочками. Лук и корень хрена измельчить. Укроп измельчить.

3. Огурцы и морковь плотно уложить в банки, пересыпая луком, хреном и укропом.

4. Воду смешать с солью и сахаром, довести до кипения, добавить специи и лимонную кислоту, кипятить в течение 10–12 мин, процедить.

5. Огурцы залить горячим рассолом. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

6. Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания.

Ассорти овощное с огурцами в медовом соусе

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИН

СОСТАВ

500 г огурцов
400 г сладкого перца
300 г помидоров
200 г чеснока
200 г капусты
100 г лука
Для рассола:
100 г меда
100 мл растительного масла
150 мл винного уксуса
10 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, нарезать на 4 части. Перец вымыть, удалить плодоножку и семенную коробочку, разрезать вдоль на четвертинки.

2. Помидоры вымыть и нарезать на дольки. Чеснок очистить, вымыть.

3. Подготовить банки и крышки для консервации.

4. В кастрюле смешать растительное масло, винный уксус и растопленный на паровой бане мед. Вскипятить соус и добавить соль.

5. Лук опустить в кипящий соус и отварить. Затем вынуть и уложить в банку. Таким же образом обработать остальные овощи в следующей последовательности: перец, огурцы, помидоры.

6. Медовый соус процедить, вновь довести до кипения и залить бланшированные овощи в банках. Прикрыть крышками и стерилизовать 20 мин. Закрыть герметично и перевернуть вверх дном. Укутать полотенцем и оставить остывать.

Огурцы с чесноком и сладким перцем

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИН

СОСТАВ

500 г некрупных огурцов
150 г сладкого перца
1 головка репчатого лука
2 крупных зубчика чеснока
1 лавровый лист
1 смородиновый лист
2–3 бутона гвоздики
5 шт. перца горошком
семена с 2 зонтиков укропа
1 корень петрушки
1 корень сельдерея
Для рассола:
350 мл винного уксуса
60 г сахара
40 г соли

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы, очищенные корни петрушки и сельдерея, смородиновый лист, очищенный лук и чеснок вымыть.

2. Огурцы нарезать и посолить. Перемешать и оставить на 8 ч, прикрыв таз крышкой. Банки вымыть с содой, прокипятить 5 мин и поставить вверх дном. Крышки прокипятить и оставить в воде остывать.

3. Лук нарезать полукольцами или кольцами, чеснок – крупными пластинками. Из перца вынуть семенную часть, нарезать крупными полосками вдоль.

4. Коренья бланшировать, нарезать небольшими брусочками. В подготовленные банки уложить специи, коренья, лавровый и смородиновый листья. Укладывать ломтики огурца рядами, чередуя со слоями сладкого перца, лука, чеснока. Банки залить маринадом: винный уксус вскипятить в эмалированной емкости с сахаром и солью. Стерилизовать банки в кипящей воде 10 мин. Хранить при комнатной температуре, перевернув их вверх дном.

Баклажаны с икрой

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 Ч 10 МИН

СОСТАВ

6–8 баклажанов
4 яблока
3 моркови
4 ст. л. яблочного уксуса
3–4 ст. л. соли
1,5 стакана воды
3 лавровых листа
1,5 кг спелых томатов
3 шт. сладкого перца
4 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. сахара
6–8 зубчиков чеснока
4 шт. перца горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь спассеровать, остальные овощи пропустить через мясорубку.

2. Растворить в кипятке сахар, соль и томатную пасту. Поместить в маринад овощи и томить 40 мин. Добавить масло, уксус, специи и тушить еще 10 мин.

3. Баклажаны обжарить, сложить в банки. Залить маринадом и закатать.

PRODOTTO IN ITALIA DA CROWN

Баклажаны с помидорами в масле

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

10 шт. баклажанов
10 головок репчатого лука
250 г растительного масла
0,1 л уксуса
10 шт. помидоров
10 шт. сладкого перца
1 стакан сахара
2 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести до кипения масло, сахар, уксус и соль.
2. Все овощи очистить и томить под крышкой в масле 20 мин.
3. Горячую массу готовых овощей разложить в стерильные банки и закатать.

Баклажаны в аджике

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

СОСТАВ

3 кг баклажанов

Маринад:

3 л томатного сока

10 шт. сладкого перца

100 г соли

1 стакан сахара

2 шт. острого перца

2 головки чеснока

0,1 л уксуса

0,2 л растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенные баклажаны разрезать вдоль на 4 части, замочить на 2 ч в соленой холодной воде.

2. Перцы и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить томатный сок, соль, уксус, сахар и масло.

3. Маринад вылить в кастрюлю, положить баклажаны и варить до размягчения. Готовые овощи выложить в банки и закатать.

Баклажаны печеные с перцем

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

СОСТАВ

5 кг баклажанов
1,5 кг сладкого перца
5 ст. л. соли
0,5 л растительного масла
1,5 кг помидоров
1,5 кг репчатого лука
0,2 л уксуса
1 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ломтики баклажанов испечь в духовке и сложить в сотейник.

2. Нарезать остальные овощи и добавить к баклажанам.

3 Залить остальными ингредиентами и кипятить 40 мин. После разложить по банкам и стерилизовать.

Баклажаны пикантные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

3 кг баклажанов
0,1 л растительного масла
рубленая зелень
сахар, уксус, соль по вкусу
5 томатов
острый красный перец
прованские травы
3 головки чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны нарезать кружочками, вымочить в соленой воде, отжать и обжарить.

2. Сложить в банки, добавить специи, зелень и томатную заливку.

3. В каждую банку влить по 3 ст. л. кипятка, сразу закатать крышками.

4. Приготовить томатную заливку. Помидоры измельчить в блендере или мясорубке. В разогретую сковороду с растительным маслом добавить прованские травы. Тушить на среднем огне 5 мин, затем добавить давленный чеснок и острый перец на кончике ножа, перемешать, снять с огня.

PER CONTO DI BORMIOLI ROCCO e FIGLI S.p.A.

Баклажаны жареные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

СОСТАВ

3 кг баклажанов
1 головка чеснока
0,1 л уксуса
0,1 л растительного масла
10 шт. сладкого перца
2 головки репчатого лука
5 ст. л. сахара
соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец нарезать соломкой, лук – кубиками, чеснок измельчить. Все потушить в масле с сахаром и уксусом.

2. Обжарить ломтики баклажанов и сложить в банку поочередно с овощами.

3. Стерилизовать банки не менее 30 мин, после чего закатать.

Баклажаны на гриле

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИН

СОСТАВ

2 кг баклажанов
0,2 л растительного масла
соль, сахар, приправы по вкусу
0,12 л уксуса
1 головка чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымочить баклажаны, обсушить и приготовить на гриле.
2. На дно банки положить толченый чеснок и баклажаны.

3. Залить смесью масла, уксуса и сахара и стерилизовать 30 мин, после чего закатать.

Баклажаны с зеленью

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИН

СОСТАВ

3 кг баклажанов
0,3 л растительного масла
3 ст. л. соли
3 пучка ароматной зелени
3 головки чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отваренные в уксусном рассоле баклажаны нарезать кубиками.

2. В кипящем масле обжарить баклажаны, через 5 мин добавить измельченную зелень и чеснок с солью.

3. Через 8 мин переложить все в горячие банки, стерилизовать и закатать.

Баклажаны в томате

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

3 кг баклажанов
6 шт. болгарского перца
1 стакан сахара
2 головки чеснока
0,5 л растительного масла
5 кг помидоров
3 шт. горького перца
0,1 л уксуса
зелень и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все овощи, кроме баклажанов, пропустить через мясорубку с чесноком и зеленью.

2. Томатную массу прокипятить. Положить к ней кружочки баклажанов и томить еще 10 мин. Добавить специи.

3. Разложить горячую смесь по заранее подготовленным банкам и сразу закатать.

Икра баклажанная

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

СОСТАВ

3 кг баклажанов
5 шт. репчатого лука
5 зубчиков чеснока
3 ст. л. уксуса
1 кг помидоров
5 шт. сладкого перца
0,1 л растительного масла
соль, сахар и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенные перцы и баклажаны запечь в духовке и измельчить мякоть.

2. Мякоть помидоров, чеснок, масло, специи прокипятить с печеной мякотью 25 мин.

3. Добавить уксус, все перемешать, разлить по банкам и сразу закатать крышками.

PRODOTTO IN ITALIA

Лечо из баклажанов

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

СОСТАВ

4 кг баклажанов
8 шт. сладкого перца
1 стакан сахара
0,2 л растительного масла
уксус и соль по вкусу
4 кг помидоров
2 головки чеснока
0,25 л уксуса
1 пучок укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры измельчить, баклажаны и перец порезать кубиками и все потушить.

2. Через 15 мин добавить чеснок, масло, уксус, сахар, соль и тушить еще 30 мин.

3. Разлить по банкам, добавить свежий укроп и закатать банки.

Капуста со свеклой

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

2 кг белокочанной капусты
2–3 шт. острого перца
7–8 шт. душистого перца
300–400 г свеклы
150 г чеснока
70–100 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать, свеклу нарезать ломтиками.

2. Уложить в банку ломтики свеклы, затем слой капусты. Повторить. Залить рассолом и установить сверху гнет.

3. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с клюквой

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

СОСТАВ

3 кг белокочанной капусты
2 ст. л. семян укропа
120 г соли
100 г клюквы
9 шт. душистого перца горошком
1 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту соломкой. Перебрать клюкву.

2. Овощи пересыпать солью, сахаром и семенами укропа, перетереть до появления сока. Утрамбовать слоями капусту и клюкву, пересыпая перцем и лавровым листом.

3. Оставить под гнетом в тепле до появления пены, сразу сделать проколы деревянным стержнем. Через 7 дней убрать банку в прохладное место.

Капуста со сладким перцем

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

СОСТАВ

1 кг белокочанной капусты
100 г моркови
200–300 г сахара
40–60 г соли
0,5 кг сладкого перца
100–200 г репчатого лука
250 мл столового уксуса 6 %-ного
3–5 г семян укропа или тмина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту, крупно натереть морковь, лук нарезать кубиками, очистить перец от семян и бланшировать его 5 мин, затем сразу остудить и нарезать полукольцами.

2. Смешать овощи, добавить специи и соль. Залить банки на четверть горячим рассолом, затем сложить овощи.

3. Пастеризовать полулитровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые – 20 мин.

Капуста, квашенная с яблоками

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

10 кг белокочанной капусты
25 г семян укропа или тмина
500 г яблок среднего и малого размера
250 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту, яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками.

2. Смешать овощи, специи и соль. Утрамбовать смесь и поставить под гнет в теплое место. Целые яблоки класть только после того, как капуста дала сок.

3. Через 2–3 дня переставить в прохладное место.

Капуста по-корейски

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

3 кг белокочанной капусты
400 г яблок
120 г соли
200 г моркови
700 г грибов
специи корейские по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту, яблоки порезать дольками. Крупно натереть морковь.

2. В посуде для засолки смешать овощи, специи и соль. Утрамбовать смесь и поставить под гнет в прохладное место.

3. Когда рассол станет прозрачным, разложить овощи по банкам и закатать.

Капуста, квашенная кочанами со свеклой

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

10 кг белокочанной капусты

3–4 шт. крупной свеклы

200–250 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Надрезанные кочаны уложить рядами в бочку, крупные – разрезать вдоль. Свеклу нарезать крупными кубиками.

2. Кочанные ряды переслоить рубленой капустой и свеклой, приправить солью и утрамбовать. Сверху прикрыть зелеными капустными листьями или марлей.

3. Залить рассолом и поставить под гнет до окончания брожения.

Салат капустный

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

1 кг белокочанной капусты
0,5 кг моркови
2 ст. л. сахара
100 мл растительного масла
0,5 кг огурцов
0,5 кг репчатого лука
2 ст. л. соли
50 мл уксуса 9 %-ного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами, огурцы – кружочками, морковь натереть на крупной терке.

2. Добавить в овощи соль, сахар и масло, перемешать, прокипятить 2 мин, снять с огня.

3. Добавить уксус и все перемешать. Разложить по банкам и закатать.

Ассорти с капустой

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 МИН

СОСТАВ

1 кг белокочанной капусты
1 кг свеклы
семена тмина, укропа
100 г сахара
гвоздика
100 мл уксуса 9 %-ного
1 кг моркови
1 головка чеснока
лавровый лист
душистый перец
1 ст. л. соли
перец горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту и сырую свеклу. Морковь и чеснок натереть на крупной терке.

2. Пастеризовать пол-литровые банки 20 мин, литровые и двухлитровые – 25 мин.

3. Плотно уложить все овощи и зелень в банки и залить горячим рассолом.

Салат «Белоцерковский»

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН

СОСТАВ

3 кг белокочанной капусты
1 кг моркови
100 г корня петрушки
450 мл растительного масла
100 г соли
100 г сахара
1 кг болгарского красного перца
600 г репчатого лука
100 г петрушки
200 мл столового уксуса 5 %-ного
по 10 шт. душистого перца и лаврового листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту, нарезать лук и перец, морковь – соломкой.

2. Измельченные овощи пересыпать солью, добавить уксус и перемешать. Нагреть масло до 120 °С, выдержать 10 мин и охладить. Уложить в банки специи, налить масло, сверху положить овощи.

3. Стерилизовать банки 20 мин, закатать, оставить остывать перевернутыми кверху дном.

Капуста по-петровски

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИН

СОСТАВ

2 кг белокочанной капусты
2 шт. репчатого лука
200 мл растительного масла
2 ст. л. соли
200 г моркови
2 дольки чеснока
100 мл столового уксуса 6 %-ного
150 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту, перемешать с крупно натертой морковью, измельченным луком и чесноком.

2. Уложить смесь в посуду, залить растительным маслом, уксусом и горячим рассолом.

3. Накрыть капусту чистой салфеткой, положить гнет и через 3 дня убрать в холодное место.

Капуста по-грузински

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

СОСТАВ

6 кг белокочанной капусты
5 шт. моркови
2 головки чеснока
4 кг свеклы
1 шт. острого перца
200 г соли
Рассол:
10 л воды
0,5 кг соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кочаны разрезать на 4 части, свеклу нарезать крупно, морковь нарезать вдоль.

2. Плотно уложить овощи в тару, перекладывая чесноком и перцем.

3. Залить горячим рассолом, оставить под гнетом в теплом месте на 2 дня, затем перенести в прохладу еще на 3–4 дня.

Капустная смесь

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН

СОСТАВ

1 кг белокочанной капусты
200 г сладкого перца
лавровый лист
200 г огурцов
200 г репчатого лука
10 шт. острого и душистого перца
Маринад:
1 л воды
40 г соли
2 ст. л. столового уксуса 6 %-ного
сахар и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту, бланшировать в кипящей воде 1 мин. Нарезать огурцы, лук и сладкий перец.

2. На дно банки уложить специи, сверху утрамбовать перемешанные овощи. Залить маринадом.

3. Стерилизовать 20 мин и закатать банки.

PER CONTO DI BORMIOLI ROCCO e FIGLIO S.p.A.